

Agriculture | Vinatech-Sifel dessine les exploitations de demain

Trois jours durant, du 30 novembre au 1er décembre, les mondes de la vigne et des fruits et légumes ont fait la preuve de leur modernité et de leur dynamisme sur le Salon Vinatech-Sifel, dont les allées n'ont pas désempé. Les professionnels, français mais aussi étrangers, ont répondu présent à l'apogée de Congrès et Exposition de Bordeaux, confirmant ainsi les propos de son Président Eric Dulor selon lequel ce salon est « au moins aussi important que Vinexpo ». Entre tracteurs, chaînes d'embouteillage, matériels et machinisme viticole et arboricole en tout genre, bouteilles et packagings des plus classiques au plus originaux, sans oublier les impressionnantes cuves et autres équipements de caves et de chais, ce Salon est aussi un point de rendez-vous important pour l'innovation de ces filières. Focus sur quelques uns de ces « Trophées de l'Innovation Vinatech-Sifel ».

Depuis 20 ans les Trophées de l'innovation récompensent produits, techniques ou process se démarquant par leur caractère innovant afin de permettre aux professionnels de la vigne et des fruits et légumes, rien de moins que de produire plus et mieux. Comme le soulignent les deux présidents du Comité Scientifique et Technique de Vinatech-Sifel, Jean-Luc Berger et Pierre Gaillard : « L'innovation doit permettre de concilier les performances qualitatives, environnementales mais aussi économiques et sociales. » Au regard des produits présentées pour ces Trophées 2016, « l'engagement des filières pour une agriculture durable se confirme, avec notamment le développement d'innovations s'appuyant sur l'agro-écologie, les techniques de précision et la compétitivité », affirment les deux hommes.

Robot, drones et biocontrôle Sur l'agro-écologie, le produit innovant au look le plus futuriste est le robot TED. Cet engins viticole électrique à la forme arrondie présenté par Naïo Technologies, et développé en partenariat avec l'IFV et LASS, permet en toute autonomie, le désherbage mécanique sous le rang de vigne. Permettant de se passer de désherbage chimique et donc d'intrant et donc aussi de leur achat et de leur manipulation par le viticulteur, il est aussi un facteur d'économie de temps et de fatigue pour l'exploitant, puisqu'il progresse à 4km/h soit un rythme de travail de 5 à 6ha par jour. Mais Naïo Technologies imagine bien d'autres applications à venir pour TED, qui pour l'heure n'existe que sous forme de prototype : la tonte, l'épamprage, la pulvérisation, ainsi que la collecte de données. Un petit robot (pas si petit) qui a obtenu un Trophée d'argent. À suivre donc...

Au rayon de l'agroécologie toujours, le jury des Trophées de l'innovation a accordé le Prix spécial du Jury au procédé BioP...

porté par Invenio. Ce procédé, qui marie drones et biocontrôle, vise à lutter contre le Carpocapse, vers un peu trop friand de pomme et de la châtaigne... Sébastien Cavaignac d'Invenio explique en effet que « la solution de lutte contre ce vers la confusion sexuelle grâce à des anneaux de diffusion qui doivent être posés dans la partie supérieure des arbres pour une meilleure efficacité ». La technique innovante provient de l'utilisation de drones . « Un premier vol permet de faire un repérage puis un second largue l'anneau de diffusion sur l'arbre, afin de mettre en place la lutte biologique. Au total, ça apporte plus de confort pour l'opérateur qui bénéficie d'une démarche plus rapide et plus rentable ». Actuellement en cours de finalisation, le transfert de ce procédé vers les producteurs devraient se faire d'ici 2 à 3 ans.



Trophée d'or pour la santé des opérateurs de pépinières Sur l'aspect lié à la compétitivité renforcée, c'est la machine BM16, développée par la société BM Emballage basée à Revel à 30 km de Toulouse, qui est le grand gagnant en remportant le Trophée d'Or dans la catégorie technique culturale. Cette machine annonce une petite révolution chez les pépiniéristes, puisqu'elle permet de préparer les porte-greffes de la vigne à haute cadence. Un travail habituellement manuel, long et répétitif, bref « pénible et facteur de troubles musculo-squelettiques telles que des tendinites pour les opérateurs », synthétise Nicolas Auriol de la société BM Emballage. « Cette machine dotée d'une caméra et d'un ordinateur, peut ainsi lire le profil du bouchon et réaliser la juste coupe, le tout à une cadence 7 à 10 fois plus rapide que la coupe manuelle », précise-t-il. Un prix en or, au-delà de la fierté des équipes « permet de rassurer les clients, d'autant que cette nouvelle machine est née du retour d'expérience qu'ils nous font, afin de s'adapter au mieux à leur besoin. »

Une autre récompense dorée, cette fois dédiée à l'amélioration de la qualité du vin, a été attribuée à la technologie NDTech qui vise à supprimer le fameux « goût de bouchon » que l'on retrouve parfois dans certaines bouteilles. La société AMORIM France en effet élaboré un nouveau process basé sur une analyse chromatique des bouchons qui permet de garantir un faible taux de TCA (la molécule à l'origine de ce goût de bouchon) et, ainsi de grandement limiter ce désagrément organoleptique... Une innovation encore, une innovation qui s'affiche comme une révolution pour la production de bouchon en liège.



Solène M...

*Credit Photo : Aq...
Publié sur aqui.fr le 01/12/20...
[Url de cet art...](#)*